



T.B.M.M.
HALKILARIN DEMOKRATİK PARTİSİ
Grup Başkanlığı
Sayı : 19167
Tarih : 19-4-2022

TÜRKİYE BÜYÜK MİLLET MECLİSİ BAŞKANLIĞINA

Türkiye Gıda Güvenliği Kurumu Kanun Teklifim gerekçesi ile birlikte ekte sunulmuştur.

Gereğini saygılarımla arz ederim.19 /04 /2022

Murat ÇEPNİ

İzmir Milletvekili

TBMM BAŞKANLIĞI		
Tali Komisyon	Plan ve Bütçe	
Esas Komisyon	Tarım, Orman ve Köyşleri	
Tarih: 19 Nisan 2022		Esas No: 2/4402

T B M M KANUNLAR VE KARARLAR BSK.LIGI
19 Nisan 2022
Numara:

GENEL BAŞKAN
19 Nisan 2022
1002960
BAŞKAN

GENEL GEREKÇE

Beslenme, insanların sağlıklı yaşam sürmesi için en temel ihtiyaçlarından birisidir. Sağlıklı beslenmenin en önemli esaslarından biri tarladan-sofraya gıda güvenliğidir. 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanuna göre gıda; insanlar tarafından yenilen, içilen veya yenilmesi, içilmesi beklenen işlenmiş, kısmen işlenmiş veya işlenmemiş her türlü madde veya ürün, içki, sakız ile gıdanın üretimi, hazırlanması veya muameleye tâbi tutulması sırasında kullanılan su veya herhangi bir madde olarak tanımlanmıştır.

Gıda güvenliği, birincil üretim aşamasından (bitkisel üretim, hasat, bakım, sulama, hayvan sağlığı, hayvanların aşılanması, tükettikleri yemlerin kontrolü ve nakliyatları vb.) tüketiciye ulaşana kadar tüm aşamaları kapsamaktadır. FAO'ya göre (Food and Agriculture Association of the United Nations: Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü) gıda güvenliği *"gıdalarda tüketicilerin sağlığına zarar verebilecek tehlikelerin bulunmaması veya kabul edilebilir düzeyde olması"* anlamına gelmektedir.

Gıda güvenliği, gıdaların üretim zincirinden hasat, işleme, depolama, dağıtım, hazırlık ve tüketime kadar gıda zincirinin her aşamasında güvenli kalmasını sağlayan, yiyecekleri güvende tutan, tarladan başlayıp tüketici ile biten karmaşık bir süreçtir. Bu kapsam, gıda zincirinin tüm yönlerini denetlemek, riskleri tespit etmek, gıda güvenliği konusunda küresel bakış açısıyla gıda güvenliğini destekleyici faaliyetleri sürdürmek ve tüketicilerin sağlığını korumak için gerekli konuları kapsamaktadır. Gıdaların kalitesi ve güvenliği, tarımsal üretim, işleme, nakliye, gıda üretimi ve tüketiminin karmaşık zincirine dahil olan tüm bileşenlerin çabalarına bağlıdır. Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) açıkça belirttiği üzere, gıda güvenliği üretimden sofraya ortak bir sorumluluktur.

Pandemi sürecinde, yeterli, dengeli ve güvenli gıda ile temiz suya hakça erişimin hayati önem taşıdığı bir kez daha ortaya çıkmıştır. Gıda güvenliğinin ilk basamağını oluşturan tarımsal üretimin güvenliğini tehdit eden unsurların başında tarımda kimyasal kullanımı gelmektedir. Bu durum toprağın, su varlıklarının ve havanın kirlenmesine yol açmakta, biyoçeşitliliğe zarar vermekte ve ciddi halk sağlığı sorunlarına yol açmaktadır.

Hammaddelerin kalitesi, nihai ürünün güvenliğini ve kalitesini sağlamak için çok önemlidir. Bu nedenle, gıda maddelerinin kirlenmesini önlemek ve potansiyel tehlikeleri belirlemek için tarladan, tabağa sistematik bir yaklaşıma ihtiyaç vardır. Her anı ile tanımlanmış, kayıt altına alınmış ve kontrol altında tutulabilen sistemler etkin gıda güvenliği hedefinin sağlanabilmesi için gereklidir.

Tarımsal üretim aşamasında, verimin düşmesine, ürün kaybına neden olan hastalıklar, zararlı böcekler ve yabancı otlar ile mücadele etmek için kimyasallar, genel adı ile tarım ilaçları (pestisit) kullanılmaktadır. Günümüzde etkin maddesine göre 500 den fazla pestisit mevcuttur. Tarım kimyasallarının toksik etkileri kimyasal yapılarına göre farklılık göstermektedir. Tarım kimyasalları, halk sağlığında; akut zehirlenmelere, kronik zehirlenmelere, alerjik etkilere ve kanser gibi ölümcül hastalıklara yol açmaktadır. Ayrıca, sucul canlıların, arıların ve predatör böceklerin ölümüne, yer üstü ve yer altı su varlıklarının kirlenmesine neden olmaktadır. Besinler yoluyla insanlara bulaşabilen tarım ilaçlarına anne sütünde bile rastlanmıştır.

Tarımsal ürünlerde sıklıkla tarım kimyasallarına rastlanılmaktadır. Kimyasallar tarım ürünlerinin üzerinde kalmakta yıkama ile geçmemektedir. Tercih edilen tarımsal üretimde hiç kimyasal kullanılmamasıdır ancak kullanılacaksa da ilaç atıldıktan sonra öngörülen bekleme

süresi tamamlanmadan hasat edilmesinin önüne geçecek denetim ve laboratuvar kontrolü şartı olmalıdır.

Tarımda kullanılan kimyasallar dışında sanayii, madencilik ve enerji yatırımları ile tarım alanları tahrip edilmekte, bu faaliyetlerin sonucu ortaya çıkan kirleticiler de tarım alanlarına dolayısıyla tarım ürünlerine büyük zarar vermektedir.

Gıda güvenliğini sağlanması; uygun nakliye, depolama ve gıdaların ambalajlanmasını da içermektedir. Ürün işlendikten sonra, gıdanın uygun şekilde ambalajlanarak, tüketiciye en iyi durumda ulaşması sağlanmalıdır. Ambalaj, gıda ürünlerinin bütünlüğünü, güvenliğini, kalitesini korumanın yanı sıra ürünün üretim tarihi, üretim yeri ve içeriği hakkında bilgi vermektedir.

Gıda güvenliğine zarar veren unsurların birisi de GDO'lu ürünlerdir. Biyoteknolojik yöntemlerle, kendi türü dışındaki bir türden gen aktararak, belirli özellikleri değiştirilen bitki, hayvan ya da mikroorganizmalara "transgenik" ya da "genetiği değiştirilmiş organizma" denilmekte ve bu ürünler kısaca GDO olarak adlandırılmaktadır. GDO'lu ürünlerin üretilme amacı tüm Dünyadaki açlık sorununa çözüm bulabilmek olarak açıklanmıştır. Oysaki eşit ve adil bir paylaşım ile Dünyada üretilen gıdalar, tüm insanlığa yeter düzeydedir. GDO'lu tohumlar ekosisteme zarar vermekte, biyoçeşitliliği bozmaktadır. GDO'lu besinler kanser gibi ciddi hastalıklara sebep olmaktadır. İnsanlarda hormonal sistemi bozmaktadır. Alerjik hastalıkları olan kişiler üzerinde öldürücü etkileri görülmektedir. 5977 Sayılı Biyogüvenlik Kanunu ile GDO ve ürünlerinin onay alınmaksızın piyasaya sürülmesi, GDO ve ürünlerinin, Biyogüvenlik Kurul kararlarına aykırı olarak kullanılması veya kullandırılması, genetiği değiştirilmiş bitki ve hayvanların üretimi, GDO ve ürünlerinin Biyogüvenlik Kurul tarafından piyasaya sürme kapsamında belirlenen amaç ve alan dışında kullanımı, GDO ve ürünlerinin bebek mamaları ve bebek formülleri, devam mamaları ve devam formülleri ile bebek ve küçük çocuk ek besinlerinde kullanılması yasaklanmıştır. Fakat aynı kanun, GDO'lu ürünlerle hayvan beslenmesine olur vermektedir. Hayvan yemi olarak kullanılmak üzere ithal edilen mısır ve soya GDO'lu ürünler listesinde üst sırada yer almaktadır.

Nişasta bazlı şekerin içeriğinde değişen oranlarda fruktoz ve glukoz bulunmaktadır (%58 glikoz-%42 fruktoz veya %45 glikoz-%55 fruktoz,). Nişasta bazlı şeker; gazlı içecekler, meyve suları, çikolata, kek, şekerleme, gofret, bisküvi, dondurma, reçel, marmelat, jöle, ketçap, mayonez, hazır çorba gibi pek çok işlenmiş gıdanın yanı sıra baklava ve unlu tatlıların yapımında kullanılmaktadır. Sağlık Bakanlığı'nın 2018 yılında yayınladığı "Nişasta Bazlı Şekerlerin Sağlığa Etkileri" Hakkında Bilim Kurulu Raporunda, früktozun, insülini çok az uyarması nedeniyle tokluk hissinin gelişmediği, obeziteyi tetiklediği, insülün direncini arttırdığı, obezite ve kronik hastalıkların doğrudan nişasta bazlı şeker ile ilgili olduğu bilgisi yer almaktadır. Raporda ayrıca, fruktozun karaciğer için yıkıcı etkisi olduğu, hızla yağ asitlerine dönüştüğü, bu durumun karaciğer yağlanması, fibrosis ve siroza neden olduğu bilgisi de mevcuttur. Nişasta bazlı şeker, glikozdan farklı olarak kanda ürik asit artışına da neden olmakta, gut hastalığını tetikleyebilmekte, diyabet, kalp damar hastalıklarına, alzheimera yol açmakta, çeşitli kanser türlerinin (kolon kanseri, pankreas, karaciğer ve meme kanseri gibi) gelişimine zemin hazırlamakta ve böbreklere zarar vermektedir. Nişasta bazlı şeker şurubunun, yaygın olarak GDO'lu mısırdan elde edilmesi ve insan sağlığına verdiği zararların bilimsel olarak ortaya konulmasından sonra pek çok ülkede nişasta bazlı şeker üretimi ve kullanımı için düzenlemeler yapılmıştır.

Hayvansal gıdalarda bulunan antibiyotik kalıntıları, hayvansal ürünlerden kaynaklı gıda zehirlenmelerine neden olmaktadır. Gıda ve yem maddeleri, günümüzde çok değişik şekillerde farklı yöntemler kullanılarak üretilmektedir. 2011 yılında Avrupa'da krize neden olan dioksin içeren yemlerin kısa sürede bütün ülkelere kadar ulaşması bu konunun ciddiyetini ortaya koymaktadır. Dioksinler, karbon, hidrojen, oksijen ve klor içeren kimyasal bileşiklerdir. Dioksinin yaklaşık 200 kadar renksiz ve kokusuz çeşidi vardır. Bu yemlerle beslenen hayvanlardan elde edilen gıdalarda uzun vadede üreme, bağışıklık, sinir sistemi bozukluklarına, hormonal bozukluklara neden olmaktadır. Kanserojen olan dioksin bunun dışında karaciğerde fonksiyon bozukluğuna, deride klor kaynaklı aknelere veya hızla kilo kaybına neden olabilmektedir. Dioksin bir kez vücuda alındığında atılamaz ve yağlı dokuda depolanır. Hayvansal ürünlerin bir diğer insan sağlığına olumsuz etkilerinin nedeni; hayvansal gıdaların üretim, dağıtım, tüketimi sırasında hijyen kurallarına, saklama koşullarına uyulmamasıdır. Ancak sağlıklı hayvan ve sağlıklı hayvansal gıda ile gıda güvenliği sağlanabilmektedir.

Gıda güvenliğini sağlamanın önemi tüm ülkeler tarafından kabul edilmektedir. Gıda güvenilirliği alanındaki risklere ilişkin bilimsel tavsiye ve iletişim kaynağı olması için AB tarafından 2002 yılında kurulan Avrupa Gıda Güvenliği Otoritesi (EFSA) bu kurumlara örnek teşkil etmektedir. Kurumun amacı, gıda güvenliğini sağlanması amacıyla yasal düzenlemeler yapmak ve yönetim kararları almaktır. Türkiye'de, amacı, gıda ve yem güvenliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunması da dikkate alınarak korumak ve sağlamak olan 5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu dışında, gıda güvenliğine dair birçok yasal düzenlemeler yapılmıştır.

2008 tarihli ve 27009 sayılı Resmi Gazetede yayınlanan, Gıda Güvenliği ve Kalitesinin Denetim ve Kontrolüne Dair Yönetmeliğin amacı, gıda güvenliğini ve kalitesinin temini için gıda işyerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, gıda mevzuatına uygunluğunun denetim ve kontrol hizmetleri ile işyeri sorumluluklarına dair usul ve esasları belirlemektir. Bu yönetmelikte gıda güvenliği: gıdalarda olabilecek fiziksel, kimyasal, biyolojik ve her türlü zararların bertaraf edilmesi için alınan tedbirler bütünü olarak tanımlanmıştır.

19 Şubat 2020 tarihinde yayınlanan Gıda Kodeksi Yönetmeliğinin amacı; gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelere ilişkin asgari teknik ve hijyen kriterleri, pestisit kalıntıları ve veteriner ilaç kalıntıları, gıda katkı maddeleri, aroma vericiler ve aroma verme özelliği taşıyan gıda bileşenleri, bulaşanlar, ambalajlama, etiketleme, numune alma, analiz metotları, taşıma ve depolama ile ilgili yatay ve dikey gıda kodeksine ilişkin esaslar ile coğrafi işaretle ilgili özel hükümlerin belirlenmesine dair kuralları düzenlemektir.

Yasal düzenlemelere rağmen; uygulamada eksiklikler ve denetim yetersizliği yansırı gıda güvenliğini sağlayamamanın bir nedeni de, teknolojinin gelişmesi ile gıdalarda taklit ve tağşişin de oldukça artmış olmasıdır. 17 Aralık 2011 tarihli Gıda ve Yem Resmi Kontrolüne Dair Yönetmeliğin 8'inci maddesi gereğince, laboratuvar sonucu ile taklit ve tağşiş yapıldığı kesinleşen gıda ve yemi üreten/ithal eden firmanın adı, ürün adı, markası, Tarım ve Orman Bakanlığının internet sitesinde açıklanmasına karşın; ceza alan firmalar yeniden başka adlar altında üretim yapmakta, tereyağından bala kadar neredeyse her türlü gıdayı kapsayan tağşiş ve taklit ürünlerin üretimi devam etmektedir.

BM Gıda ve Tarım Örgütü ve Dünya Sağlık Örgütü, sağlığı tehdit eden gıdalardaki bulaş, tarladan sofraya tüm süreçlerde gerçekleşebileceğinden, gıda güvenliğinin sağlanmasında, gıdayı üreten, işleyen, taşıyan, depolayan, satan ve tüketen herkesin ortak sorumluluğu olduğu vurgusunu yapmaktadır. Gıda güvenliği halk sağlığı ve ekonomik boyutu nedeniyle önem kazanmıştır. Gıdalarda bulunan mikrobiyolojik tehlikeler, biyotoksinler, kimyasal kontaminantlar, mikotoksinler ve gıda katkı maddeleri, gıda maddelerini, insan sağlığı için zararlı duruma getirmektedir. Artık günümüzde gıda işleme, üretim, dağıtım ve tüketim sürecindeki meydana gelen köklü değişimler nedeniyle tüketiciler, dünyanın her bölgesinde, tükettikleri gıda maddelerinin güvenliği hakkında emin olamamaktadır.

Gıda güvenilirliğinin sağlanması, gıdalarda taklit ve tağşişin önlenmesi, kişilerin sağlığının ve tüketici menfaatlerinin korunması ile sektörde haksız rekabetin engellenmesi amacıyla gıda ve gıda ile temas eden madde ve malzemelerin üretim, işleme ve dağıtımının tüm aşamalarında resmi kontrol faaliyetleri Tarım ve Orman Bakanlığı tarafından yürütülmesine karşın Bakanlık bu konuda yeterli ve etkin uygulamalarda bulunmamaktadır.

Gıda güvenliği, gıda güvencesi ve gıda egemenliği kavramlarından bağımsız düşünülmemelidir. Gıda güvencesi, bütün insanların her zaman aktif ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan besin ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan sürekli erişebilmeleri durumudur.

Gıda güvencesi, gıda güvenliğini de içine alan ve gıda miktarının yeterliliği, gıdaya ekonomik ve fiziksel ulaşım ve tüm bunların istikrarlı olması anlamına gelen geniş bir kapsamı ifade etmektedir. Gıda güvencesinin sağlanması, istikrarlı bir şekilde gıdanın bulunabilirliği, gıdaya ulaşılabilirlik, gıdanın kalitesi ve güvenliği ile mümkün olmaktadır. Gıda hakkı: dini, dili, rengi, cinsiyeti ve milliyeti ne olursa olsun her insanın en temel hakkıdır. FAO tarafından 2019 yılında yayımlanan, Dünyada Gıda Güvencesi ve Beslenmenin Durumu Raporu (SOFI) verilerine göre, yaklaşık her dokuz insandan biri açlık çekerken, diğer taraftan hızla yaygınlaşan obezite sağlıklı yaşamı tehdit etmektedir. İklim krizi, kuraklık, tarımsal üretimin düşmesi, tarım alanlarının ve su varlıklarının kirlenmesi gibi etkenler gıda güvencesini küresel ölçekte tehdit etmektedir. Devletlerin gıda güvencesini temin için gerekli önlemleri almaları gerekmektedir.

Gıda egemenliği, halkın ve toplumların ekolojik ve sürdürülebilir yöntemlerle üretilen; sağlıklı, kültürel olarak uygun gıdalara sahip olma ve kendi gıda, tarım sistemlerini ve tarım politikalarını belirleyebilme hakkına sahip olmalarıdır. Yani, gıda egemenliği savunucuları, gıdayı üreten, dağıtan ve tüketen insanları gıda sistemlerinin merkezine koymaktadır. Bu yaklaşıma göre insanların her gün yeteri kadar gıdaya ulaşması kadar tükettiği gıdanın kimler tarafından üretildiği, nasıl üretildiği, nereden geldiği, kimin için üretildiği de önemlidir. Gıda egemenliği küçük işletmeleri desteklemekte, üreticilerin küçük çaplı işletmelerde tüketiciler için sağlıklı, yerel yetiştirilmiş gıdaları sunduğu kırsal canlandırma platformu olarak da tanımlanmaktadır. Ayrıca, gıda egemenliği; gıda dağıtım sistemini yerelleştirmek ve üreticiler ile tüketiciler arasındaki zinciri kısaltmayı, gıda ve tarım alanında çalışma koşullarını ve sosyal koşulları iyileştirmeyi, kamu politikalarının, kırsal bölgelerin canlılığını, gıda üreticileri için adil fiyatları ve herkes için güvenli, GDO'suz gıdayı garanti etmesini sağlamayı da içermektedir. Türkiye, uluslararası tekel şirketlerinin faaliyetleri ve dış alımların artması ile 1980'lerden bu yana gıda egemenliğini kaybetmiştir.

Halk için üretimin yapılması, üreticinin geçimini sağlayacak gelirin sağlanması, halkın gıdaya erişiminin sağlanması, gelir dağılımının adaletsizliğinden kaynaklanan açlık sorununun

ortadan kaldırılması, tarım alanlarının, su varlıklarının halk tarafından kontrol edilmesi, insanlığın ortak hazinesi tohumların korunması, geliştirilmesi, agroekolojik (kimyasallar kullanılmadan ekolojik süreçte) tarım yapılması, dampingin yasaklanması, gıda egemenliğinin oluşturulması gerekmektedir. Kim üretiyor? Nasıl üretiyor? Kim için üretiyor? Niye üretiyor? Sorularının cevabı verilemez ise gıda güvencesi ve gıda güvenliği gerçekleştirilemez.

Anayasanın 172. Maddesi “Devlet, tüketicileri koruyucu ve aydınlatıcı tedbirler alır, tüketicilerin kendilerini koruyucu girişimlerini teşvik eder.” demektedir. Dolayısıyla, sosyal devlet olmanın önemli bir gereği de güvenilir gıdaya erişimin sağlanmasıdır. Mevcut yasalar, yönetmelikler ve kurumlara rağmen, denetimlerin, yaptırımların yetersizliği ve bürokratik işleyişin yavaşlığı nedeniyle gıda güvenliği sağlanamamaktadır.

Gıda egemenliğinin oluşturulması, herkes için gıda güvencesinin sağlanması, gıdalardaki mikrobiyolojik ve kimyasal tehlikelerin ortadan kaldırılması, gıda güvenliği konusunda mevcut sistemdeki aksaklıkların giderilmesi ve bilimsel ve teknolojik uygulamalar ile gıda güvenliğinin sağlanması, gıda kaynaklı halk sağlığı problemlerin ortadan kaldırılması amacıyla hekim, kimya mühendisi, biyolog, veteriner hekimler ve gıda mühendislerinin tüm süreçte, yeterli sayıda ve etkin biçimde görev almasını sağlayacak, bilimsel kurum ve kuruluşlarla yakın işbirliği içinde, bağımsız bir organ olarak çalışacak bir Gıda Güvenliği Kurumuna acil ihtiyaç vardır.

MADDE GEREKÇELERİ

Madde 1- Gıdalardaki mikrobiyolojik ve kimyasala tehlikelerin ortadan kaldırılması, gıda güvenliği ve gıda güvencesi konusunda mevcut sistemdeki aksaklıkların giderilmesi, bilimsel ve teknolojik uygulamalar ile gıda güvenliğinin sağlanması, gıda kaynaklı halk sağlığı problemlerin ortadan kaldırılması amacıyla hekim, kimya mühendisi, biyolog, veteriner hekimler ve gıda mühendislerinin tüm süreçte, yeterli sayıda ve etkin biçimde görev almasını sağlayacak bağımsız yapıya sahip bir Gıda Güvenliği Kurumu kurulması amaçlanmaktadır.

Madde 2- Gıda egemenliğinin, gıda güvencesinin, gıda güvenliğinin ve kalitesinin teminini, gıdalarda taklit ve tağşişin önlenmesini, gıda iş yerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin, gıda mevzuatına uygunluğunun denetim ve kontrol hizmetlerinin sağlanmasını gerçekleştirmek üzere, bağımsız bir kamu tüzel kişiliği niteliğinde Gıda Güvenliği Kurumu kurulmasının gerekçesini düzenlemektedir.

Madde 3- Gıda Güvenliği Kurumunun, merkez ve taşra teşkilatının kurulmasını düzenlemektedir.

Madde 4- Gıda Güvenliği Kurumunun hizmet birimlerini ve bu birimlerin görev tanımlarını düzenlemektedir.

Madde 5- Kurumun illerde oluşturulacak olan il koordinatörlükleri aracılığı ile görevlerini yerine getirmesi amaçlanmaktadır.

Madde 6- Gıda güvenliği ve kalitesinin temini açısından Gıda güvenliği Kurumunun görev tanımını düzenlemektedir.

Madde 7- Halkın, ekolojik ve sürdürülebilir yöntemlerle üretilen; sağlıklı, kültürel olarak uygun gıdalara sahip olma ve kendi gıda, tarım sistemlerini ve tarım politikalarını belirleyebilme hakkına sahip olmaları, gıda egemenliğinin sağlanması amaçlanmaktadır.

Madde 8- halkın her zaman aktif ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan besin ihtiyaçlarını karşılayabilmesi amacıyla yeterli, sağlıklı, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan sürekli erişebilmeleri, gıda güvencesinin sağlanması için gerekli tedbirlerin alınması amaçlanmaktadır.

Madde 9- Kurumda görev yapacak personelin özlük hakkını ve uzmanlık gerektiren alanlarda veteriner hekimler, gıda mühendisleri, hekimler, kimya mühendisleri ve biyologların istihdamını düzenlemektedir.

Madde 10- Gıda Güvenliği Kurumunun bütçesini düzenlemektedir.

Madde 11- Bu Kanunun uygulanmasına ilişkin yönetmeliklerin yürürlüğe girmesini düzenlemektedir.

Madde 12- Yürürlük maddesidir.

Madde 13- Yürütme maddesidir.

TÜRKİYE GIDA GÜVENLİĞİ KURUMU KANUNU TEKLİFİ

BİRİNCİ BÖLÜM

Amaç, Kapsam ve Kuruluş

Amaç ve kapsam

MADDE 1- (1) Bu Kanunun amacı Türkiye Gıda Güvenliği Kurumunun kuruluş, teşkilât ve görevlerini düzenlemektir.

Kuruluş

MADDE 2- (1) Gıda güvenliğinin ve kalitesinin teminini, gıdalarda taklit ve tağşişin önlenmesini, gıda iş yerlerinin asgari teknik ve hijyenik şartları ile gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gıda mevzuatına uygunluğunun denetim ve kontrol hizmetlerinin sağlanmasını gerçekleştirmek, gıda egemenliğini ve gıda güvencesini oluşturmak üzere, bağımsız bir kamu tüzel kişiliği niteliğinde Türkiye Gıda Güvenliği Kurumu kurulmuştur.

İKİNCİ BÖLÜM

Teşkilât, hizmet birimleri ve görevler

Teşkilât

MADDE 3- (1) Kurum, merkez ve taşra teşkilâtından oluşur.

(2) Merkez teşkilâtı hizmet birimlerinden, taşra teşkilâtı il koordinatörlüklerinden meydana gelir.

Hizmet birimleri

MADDE 4- (1) Kurumun hizmet birimleri ve görevleri şunlardır:

a) Proje Hizmetleri Genel Koordinatörlüğü: Gıda alanında uygulanan ve tamamlanmış proje ve faaliyetlerin yerinde kontrolünü yapmak.

b) Personel ve Destek Hizmetleri Genel Koordinatörlüğü: Kurumun insan kaynakları politikası ve planlaması konusunda çalışmalar yapmak ve Kurum Başkanına tekliflerde bulunmak.

ç) İç Denetim Koordinatörlüğü: Kurumun iç denetiminin ulusal ve uluslararası denetim standartlarına uygun yapılmasını sağlamak.

ç) Hukuk Müşavirliği: 26/9/2011 tarihli ve 659 sayılı Kanun Hükmünde Kararname hükümlerine göre hukuk birimlerine verilen görevleri yapmak.

İl Koordinatörlükleri

MADDE 5- (1) Kurum görevlerini her ilde oluşturulacak olan il koordinatörlükleri aracılığı ile yerine getirir.

(2) İl koordinatörlüklerinin sevk ve idaresinden il koordinatörü sorumludur. İl koordinatörlüklerinde gerekli sayıda personel istihdam edilir.

Kurumun Görevleri

MADDE 6- (1) Türkiye Gıda Güvenliği Kurumunun görevleri şunlardır:

a) Piyasaya arz edilecek gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemelerin gıda mevzuatına uygun olmasını,

b) Gıdanın tüketici açısından; üretim, işleme, depolama, dağıtım ve satış aşamalarının her birinde normal kullanım koşullarına uygun olup olmadığını,

c) Etiket bilgilerine ve/veya gıdanın içeriğinin sağlığa zararlı olabilecek etkilerine dair tüketiciye verilen bilgiyi,

ç) Gıdanın belirli bir tüketici grubu için üretilmesi durumunda, tüketicinin o gıdaya karşı biyolojik duyarlılığını, denetlemektir.

Gıda egemenliği

MADDE 7- (1) Kurum, vatandaşların ekolojik ve sürdürülebilir yöntemlerle üretilen; sağlıklı, kültürel olarak uygun gıdalara sahip olma ve kendi gıda, tarım sistemlerini ve tarım politikalarını belirleyebilme hakkına sahip olmalarını sağlamak amacıyla gerekli çalışmaları yapar veya yaptırır.

(2) Kurum, birinci fıkrada öngörülen amaçları gerçekleştirmek üzere ilgili diğer kamu kurum ve kuruluşları ile üniversiteler ve sivil toplum örgütleri ile işbirliği yapar.

(3) Kurum, vatandaşların gıda egemenliği konusunda bilinç düzeyini arttırmak amacıyla panel ve sempozyumlar düzenleyebilir, reklam filmleri çekebilir.

Gıda güvencesi

MADDE 8- (1) Kurum vatandaşların her zaman aktif ve sağlıklı bir yaşam için gerekli olan besin ihtiyaçlarını karşılayabilmek amacıyla yeterli, sağlıklı, güvenli ve besleyici gıdaya fiziksel ve ekonomik bakımdan sürekli erişebilmeleri için gerekli tedbirleri alır. Bu tedbirlerin alınması hususunda ilgili diğer kamu kurum ve kuruluşları ile iş birliği yapar.

(2) Kurum, gıda güvencesinin sağlanabilmesi için yerel yönetimler ile de işbirliği yapabilir.

(3) Kurum, gıda güvencesini sağlamak amacıyla iklim şartlarını da gözетerek kısa, orta ve uzun vadeli planlar hazırlar.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Personel

Personel

MADDE 9- (1) Kurumda hizmetler 27/6/1989 tarihli ve 375 sayılı Kanun Hükmünde Kararnamenin ek 27 nci maddesine göre istihdam edilen sözleşmeli personel eliyle yürütülür.

(2) Uzmanlık gerektiren alanlarda hekim, veteriner hekim, gıda mühendisi, kimya mühendisi ve biyolog istihdam edilir. Bu personeller Kurum personelinin yüzde kırkını oluşturur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

Bütçe

Bütçe

MADDE 10- (1) Kurumun geliri, Tarım ve Orman Bakanlığının bütçesinden alınan Hazine yardımından oluşur.

(2) Kurum her yıl yapacağı işlerin programını yaparak Tarım ve Orman Bakanlığı bütçesinden bu işler için ayrılmasını talep ettikleri ödenek tutarını Cumhurbaşkanlığına sunar.

BEŞİNCİ BÖLÜM
Çeşitli ve son hükümler

Yönetmelik

MADDE 11- (1) Bu Kanunun uygulanmasına ilişkin yönetmelikler Kurum tarafından yürürlüğe konulur.

Yürürlük

MADDE 12- (1) Bu Kanun yayımı tarihinde yürürlüğe girer.

Yürütme

MADDE 13- (1) Bu Kanun hükümlerini Cumhurbaşkanı yürütür.